

Pizza - Pazza

Kategorien: Pizza, Küche, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

0,2	Ltr.	Lauwarmes Wasser
2	Essl.	Oliven Öl
2	Prisen	Oregano
1	Teel.	Sellerie Salz
2	Teel.	Paprika Edelsüß
1/2	Stück	Hefewürfel (L)
220	Gramm	Weizen Mehl (Type 405)
80	Gramm	Weizengrieß hart (L)

Anleitung:

Jahrelang habe ich mich beschäftigt um einen, für mich, akzeptabel Pizzateig zu "kreieren, der alle mögliche und unmögliche Zutaten, als Belag, auf sich gehen läßt, ohne deswegen an Knusprigkeit und Geschmack einzubüßen. In einer Schüssel der Hefe ins Lauwarmwasser mit den Finger, liebevoll, schmelzen lassen; mit Olivenöl, Oregano, Sellerie Salz und edelsüße Paprika bereichern. Mehl und Grieß, zusammen, hinzufügen und mit einem Hand so lange mischen, vermengen und kneten bis sich den Teig, in Form einer Ball, elastisch und "knuddelig" sich anfühlt: sollte etwa zu feucht bzw. klebrig sein, mit noch ein Bisschen Mehl weiter verarbeiten. In der Schüssel lassen, mit einem Küchentuch aus Baumwolle gut abdecken und bei mind. 20° C Lufttemperatur für eine halbe Stunde aufgehen lassen. Ein Ofenblech mit Olivenöl leicht einfetten, Teig behutsam mit den Fingern (kein Nudelholz!) in der gewünschte "Dünne" ausbreiten. Ruhen lassen bis alle Zutaten des Belag fertig geschnippelt sind: jetzt ist sie Einsatzbereit! Noch einige

Vorschläge: der Käse kommt natürlich als letzter, mit mind. 45% F. i. Tr. Bitte kein Edamer: sobald der kalt wird, schmeckt widerlich! Pilze bzw. Champignons, zu erst kurz in einer heisse Pfanne anbraten damit ihre Feuchtigkeit vermindert wird, sonst würde man keine knusprige, sondern eine "schwabbelige" Pizza serviert bekommen...!